



# Menú fin de semana DEL 13 AL 14 DE JUNIO/JUNE

Solo mediodía, de 13:30 h a 15:30 h  
Lunchtime, from 1:30 p.m. till 3:30 p.m.

## Entrantes / First course

Gilda de mejillón y queso Idiazábal  
*Mussel and idiazábal cheese gilda*



Zurito de salmorejo cordobés con aove  
*Cordoba-style salmorejo with aove*



Croqueta de sobrasada sobre compata de manzana  
*Sobrasada croquette on apple compote*



## Empezamos con.../We start with...

Timbal de arroz melosos de boletus  
*Timbale of creamy rice with porcini mushrooms*



## Segundos a elegir / main courses to choose

Rulo de costilla con panaderas de boniato  
*Spinach roll with sweet potato bread*



Lomo de merluza con salsa verde y almejas  
*Hake loin with green sauce and clams*



Verduras de temporada a la parilla con humus de garbanzos  
*Grilled seasonal vegetables with chickpea hummus*



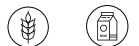
Salteado de ternera, soja y shiitake  
*Sautéed veal, soya and shiitake mushrooms*



Entrecot de ternera charra con patatas fritas y padrones (+8,50€)  
*Charra beef entrecote with chips padron peppers*

## Postres / Desserts

Semifrío de cacao y frambuesas  
*Cocoa and raspberry semifreddo*



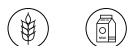
Cubik de sandía y lima  
*Watermelon and lime cubik*



Helado de fresas  
*Strawberry ice cream*



Crème brûlée con galletas de chocolate  
*Crème brûlée with chocolate biscuits*



### Bodega incluida / Beverage included

Agua KM0 / Water KM0

Vino ( D.O. Somontano) o cerveza o refresco / Wine, beer or soft drink

# 34€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED